



## *Rosado 2009.*

### **Variedades.**

*Garnacha 60%, Viura 30% y Tempranillo 10%.*

### **Suelo.**

*Arcillo-calcáreo y aluvial.*

### **Elaboración.**

*Tras 12 horas de maceración, el vino fermenta durante 20/25 días en depósitos de madera pequeños de unos 2.000 litros a 18°C. Tras dos meses de estancia en depósitos de madera se estabiliza por frío, se filtra y se embotella.*

### **Cata.**

*A primera vista un color salmón subido y en sus aromas destacan los recuerdos a manzanas. En la boca, evidencias de una garnacha complementada por la viura hasta componer entre ambas un bello mosaico frutal. Se trata de un vino muy serio, un rosado impactante.*